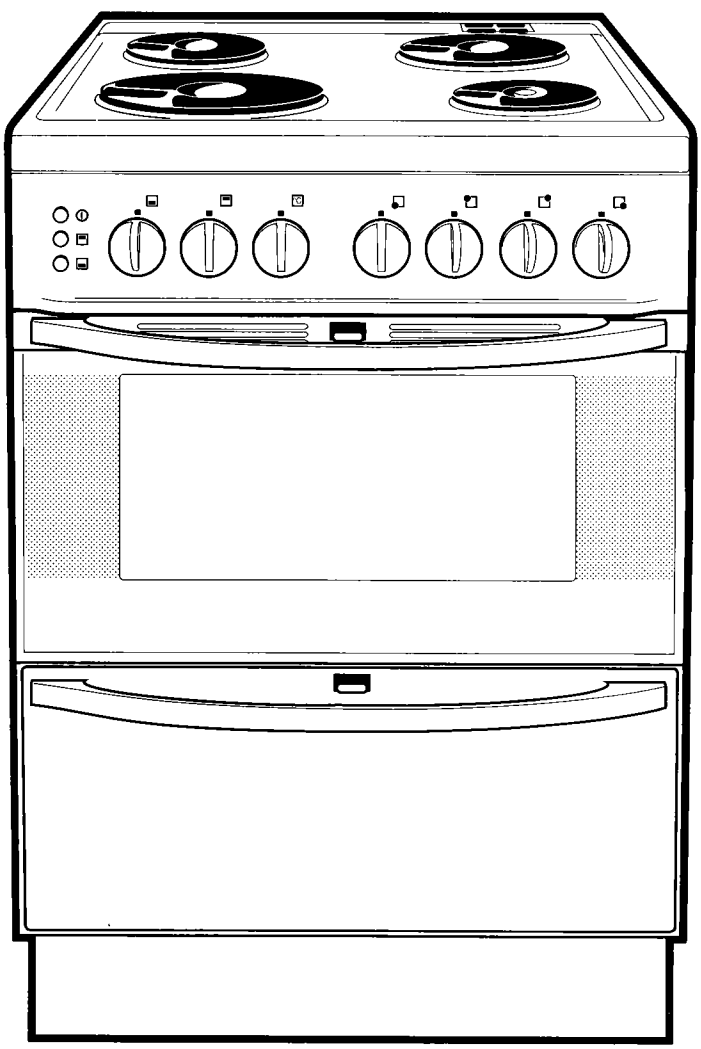
Electrolux

Bruksanvisning

Spis
Sähköliesi

CF 6020
CF 7020

Käyttö– ja asennusohje



SE FI

VIKTIGT ATT VETA!

Läs bruks- och installationsanvisningen noggrant, innan du börjar använda din nya spis. Alla som använder spisen skall vara väl förtrogna med användningssätt och säkerhetsdetaljer. Spar bruks-och installationsanvisningen för eventuella framtida frågor. Dessutom måste den finnas om spisen säljs eller överlåts på annan person.

Installationsarbeten, eventuella ingrepp i spisen, förlängning av kabeln osv skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra spisen och leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Används den för andra ändamål, kan det finnas risk för skada på person och/eller egendom.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid eventuell brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten.
OBS! KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN.

Kontrollera barnsäkerheten:
Tippskydd och kastrullskydd skall vara monterade samt luckspärren i funktion. Dessutom måste det finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Låt inte barn leka med eller röra vred och luckor.

Kastruller o d, spisens kokplattor och ugnar blir vid användning mycket varma. Beröring kan ge brännskador. Håll barn borta från spisen. Även andra ytor på spisen kan bli varma. Observera att kokplattor, kastruller o d behåller värmen en tid efter användning.

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, matlagning och bakning. Varm luft strömmar ut. Håll barn borta från ugnen. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen.

Ugnarna skall brännas av före användning. Håll barn och djur borta från spisen. Den blir varm vid avbränning. Ventilera väl med hjälp av t ex köksfläkten.

Var försiktig så att du inte skadar luckglaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att glaset spricker efter några uppvärmningar.

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa, följ bruksanvisningen.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred skall vara nollställda.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med är vassa. Handskar bör användas vid förflyttning av spisen.

Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen, t ex vid installation och vid städning bakom spisen.

Se till, av säkerhetsskäl, att handtag till kastruller och stekpannor inte sticker ut utanför spisen.

Kontrollera att kärlens bottnar är plana. En bucklig botten ger dålig värmekontakt.

Använd endast kärl som är avsedda för kokplatta respektive ugn.

Håll kokplattor och ugnar rena av hygien– och säkerhetsskäl. Påbyggda fettfläckar och annat spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Läs och följ bruksanvisningens och rengöringsmedlets anvisningar samt ev varningstexter.

Service och eventuella reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören godkänt serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa. Se konsumentköp EHL.

Hjälp till att undvika olyckor även när spisen skall skrotas:
Lossa den från vägguttaget, kapa sladden vid utgången från spisen och sätt ugnsluckornas spärrar ur funktion.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING
SISÄLLYSLUETTELO

Viktigt att veta 2

För Användaren

Bekanta dig med :
- Spisen 4
- Manöverpanelen 4
- Hällen 5
- Ugnarna 5
- Säkerhetsutrustningen 5
- Tillbehören 6

Innan du använder spisen:
- Upphetta kokplattorna 7
- Rengör plåtarna/långpannan 7
- Bränn av ugnarna 7

Så här använder du:
- Kokplattorna 8
- Ugnarna 10

Så här sköter och rengör du:
- Emaljerade ytor 12
- Kokplattorna 12
- Ugnarna 12
- Lamporna 13

Konsumentköp EHL 14

Service och reservdelar 14

Råd och tips vid
- Praktiska problem 19
- Tekniska problem 20

Tabell för
- Matlagning 21
- Grillning 21
- Bakning 22

För Installatören

Transportskador 14

Tekniska uppgifter 15

Elektrisk anslutning 15

Installation 16

Tärkeä muistaa 23

Käyttäjälle

Opi tuntemaan:
- Liesi 24
- Ohjauspaneeli 24
- Liesitaso 25
- Uunit 25
- Turvavarusteet 25
- Varusteet 26

Ennen kuin käytät liettä:
- Kuumenna keittolevyt 27
- Puhdista leivinpellit/uunipannu 27
- Polta uunin suojarasva 27

Näin käytät:
- Keittolevyjä 28
- Uunit 30

Näin hoidat ja puhdistat:
- Emaloidut pinnat 32
- Keittolevyt 32
- Uunit 32
- Lamppuja 33

Takuu 34

Huolto ja varaosat 34

Neuvoja ja vinkkejä
- Käytännön ongelmiin 39
- Teknisiin ongelmiin 40

Taulukko
- Ruonvalmistukseen 41
- Grillaukseen 41
- Paistamiseen 42

Asentajalle

Pakkauksen purkaminen 34

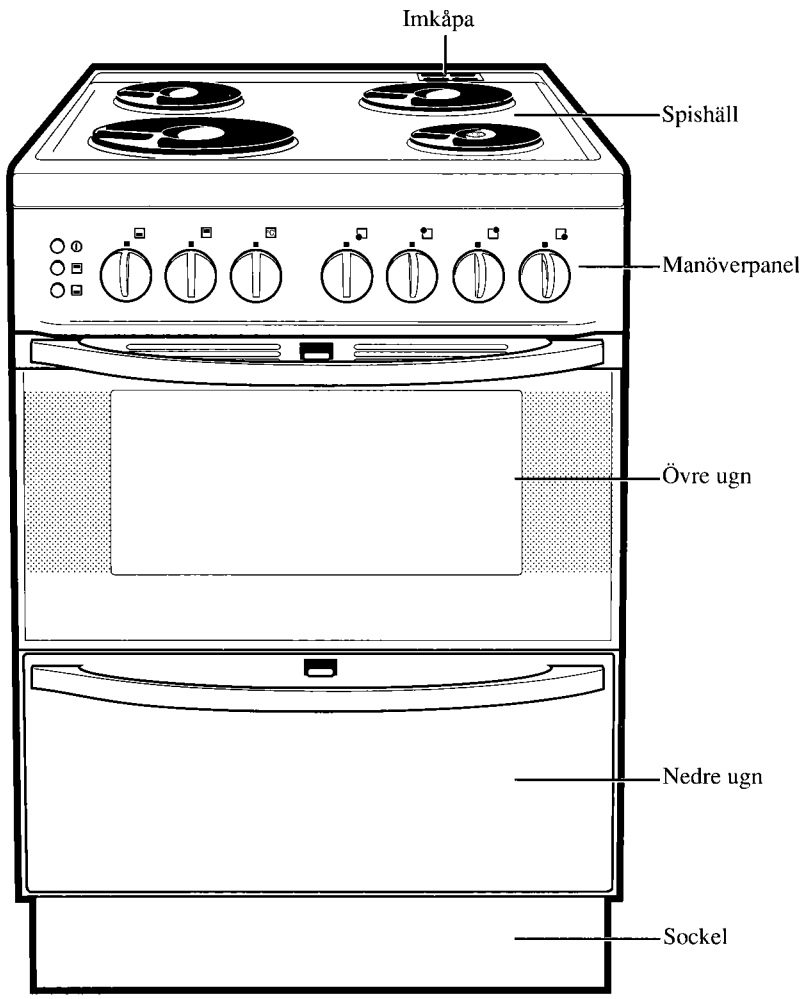
Tekniset tiedot 35

Sähköliitäntä 35

Asennus 36

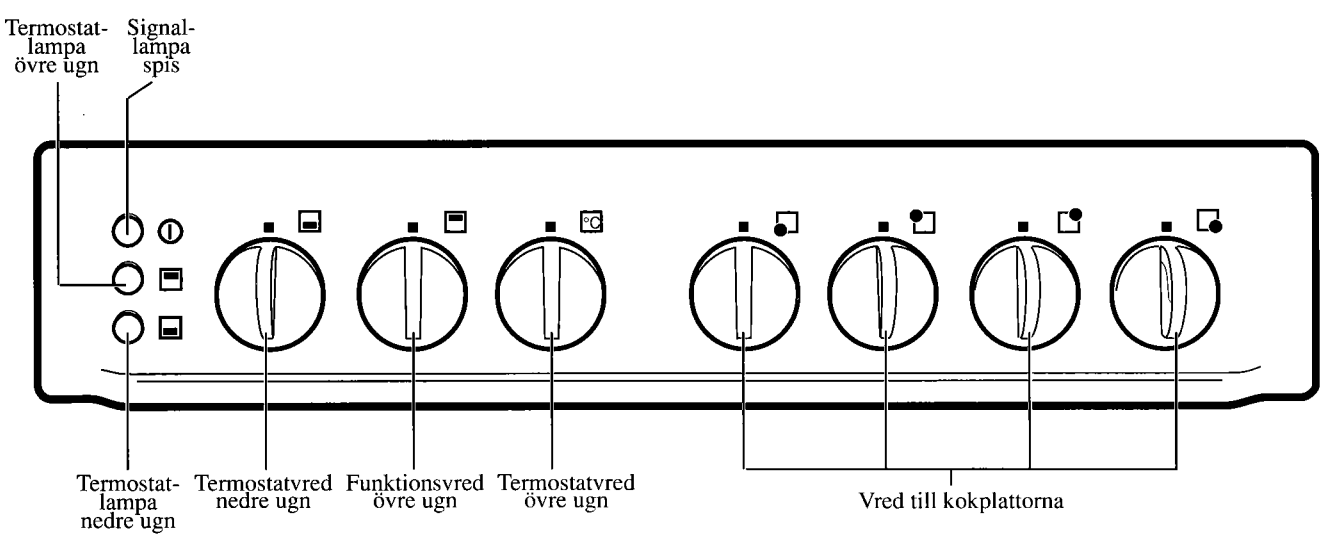
BEKANTA DIG MED:

Spisen



Spisen har hjul baktill, för att underlätta förflyttning vid städning. Ta tag i ugnshandtaget, lyft försiktigt och dra sedan ut spisen.

Manöverpanelen



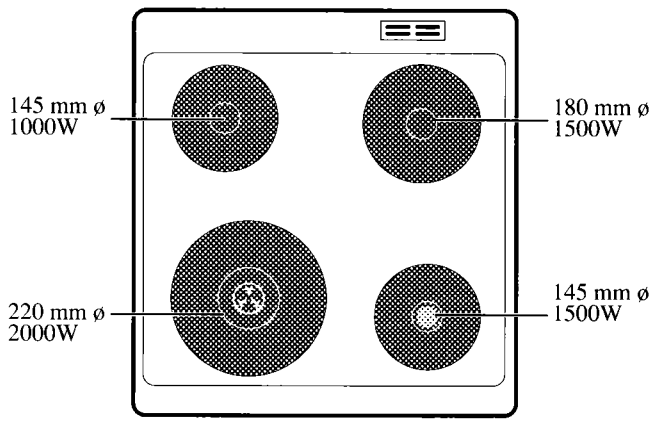
Hällen

Hällen har fyra plattor. Den främre högra plattan, märkt med en röd prick, är en snabbplatta.

Den främre vänstra, märkt med 3st T, är temperaturstyrd. En termostat känner av plattans temperatur, vilket medför att plattan håller en jämn värme när den kommit upp i önskad temperatur.

Den jämna temperaturen innebär

- att fettet vid stekning har rätt temperatur. Det är viktigt för att stekresultatet skall bli bra, samt vid stekning i flera omgångar av t ex pannkakor
- att du inte behöver ändra vredinställningen under tillagningen
- en minimal risk för överkok vid långkok av t ex fläsklägg
- en minimal risk för vidbränning av t ex risgrynsgröt.



Ugnarna

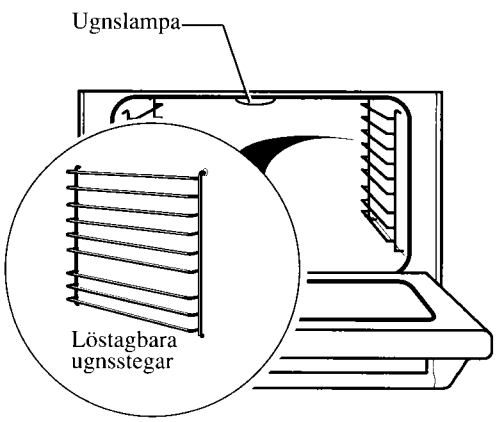
Ugnarna har vanlig slät emalj. Övre ugnsluckan har dubbelt glas, varav det inre har ett värmereflekterande skikt.

Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbotten. Foliet hindrar undervärmen. Emaljen kan överhettas och förstöras.

Övre ugnen har fem värmesystem

- konventionell värme, dvs över/undervärme
- övervärme
- undervärme
- grill
- S snabbstart.

Nedre ugnen har konventionell värme, dvs över–/undervärme.

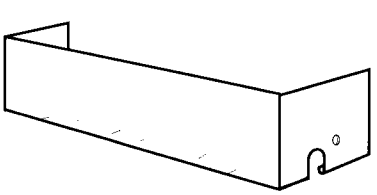


Antalet falser (nivåer) på stegarna är olika beroende på om det är den lilla eller stora ugnen.

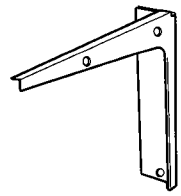
Säkerhetsutrustningen

Spisen uppfyller kraven enligt Svensk Standard beträffande barnsäkerhet, under förutsättning att godtagbara avställningsytor (min 400 mm breda) finns på båda sidor om spisen, samt att tippskydd och kastrullskydd monterats, se sid 17, och att luckspärren är i funktion.

Kastrullskyddet monteras i hällens framkant. Med skyddet monterat försvårar du för barn att nå ett kastrullhandtag och tippa heta vätskor över sig.

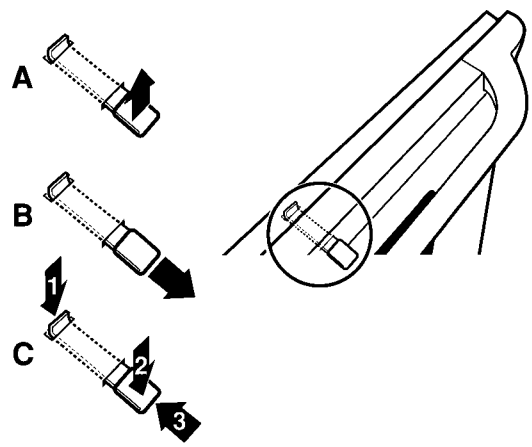


Tippskyddet monteras för att spisen inte skall kunna tippa vid onormal belastning, t ex om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka



Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats.

Luckspärren är vid leverans i funktion. **Öppna** luckan genom att lyfta spärren uppåt, samtidigt som du drar luckan utåt (bild A). Med spärren i funktion är det svårare för barn att öppna luckan.



Om spärren inte är **i funktion**, dra ut spärren på luckans framsida (bild B).

För att sätta spärren **ur funktion**, öppna luckan (kontrollera att ugnen inte är varm.

1 Tryck ner haken på luckans överkant samtidigt som
2 du trycker ner spärren på luckans framsida och
3 skjuter in den (bild C).

Tillbehören

- Emaljerade bakplåtar och långpanna
- grillgaller
- tippskydd inkl monteringsdetaljer, art nr 300 13 90-09
- kastrullskydd inkl monteringsdetaljer,
  – för 60 cm bred spis, art nr 305 10 52-21
  – för 70 cm bred spis, art nr 305 10 52-22

INNAN DU ANVÄNDER SPISEN:

Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Används den för andra ändamål, kan det finnas risk för person– och/eller egendomsskada. Kontrollera barnsäkerheten: Tippskydd och kastrullskydd skall vara monterade samt luckspärren fungera. Dessutom måste det finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Låt inte barn leka med eller röra vred och luckor.

Upphetta kokplattorna

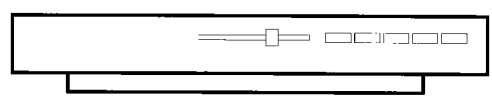
Plattorna är förbehandlande med ett rostskyddsmedel, vilket fäster bättre om du upphettar plattorna före användning. Värm upp två plattor i taget på högsta effekt i max 5 minuter. Lätt rök och os utvecklas, då rester av lösningsmedlet förångas.

Rengör plåtarna/långpannan

Diska plåtarna/långpannan med varmt vatten och eventuellt handdiskmedel. Skölj och torka torrt med hushållspapper.

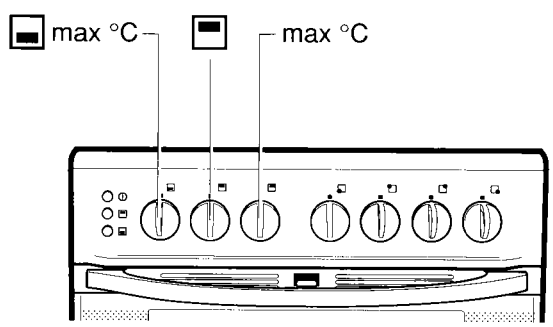
Bränn av ugnarna

Ugnarna skall brännas av före användning. Håll barn och djur borta från spisen. Den blir varm vid avbränning. Ventilera väl med hjälp av t ex köksfläkten.



Bränn av en ugn i taget.

- Sätt på över/undervärme ▣ samt högsta temperatur.
- Stäng av när eventuell lukt och rökutveckling upphört.



SÅ HÄR ANVÄNDER DU:

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid ev brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. OBS! KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN.
Kokplattor och ugn blir vid användning mycket varma. Beröring kan ge brännskador. Håll barn borta från spisen. Kokplattor, grytor osv behåller värmen lång tid efter användning.
Se till, av säkerhetsskäl, att handtag till kastruller och stekpannor inte sticker ut utanför spisen. Kontrollera kärlens bottnar. Kärl med bucklig botten ger dålig värmekontakt. Använd endast kärl som är avsedda för kokplatta. Kontrollera att kokplattorna är avstängda när de inte används. Samtliga vred skall vara nollställda.

Kokplattorna

Varje platta regleras med ett vred som sitter i manöverpanelen. Varje gång du sätter på en platta tänds den röda signallampan.

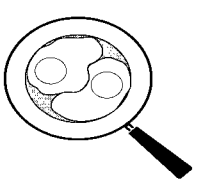
Temperaturstyrda plattan
Vredet har steglös inställning med markerade lägen från 1–12, där 12 ger den högsta värmen. Vrid vredet medurs när du sätter på plattan, samt vrid tillbaka till noll– läge (moturs) när du stänger av den. Plattan håller en jämn värme när den efter 5– 7 minuter kommit upp i önskad temperatur.

Stekning

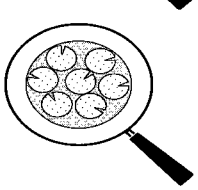
Lägg margarinet/smöret i stekpannan och ställ in rekommenderat läge på vredet (se nedan). Färgen på fettets bottensats talar om för dig när det är dags att börja steka. Du ser lätt färgen på bottensatsen om du, när fettet tystnat, håller en stekspade tryckt mot stekpannans botten.

Lägg i det du ska steka. Läget och tiden kan variera beroende på stekpannans material och tjocklek. Mängden och temperaturen på det som skall stekas påverkar också stektemperaturen. Ett stekresultat blir alltid bäst när stekpannans botten inte täcks till mer än ca 2/3 och maten inte är kylskåpskall. Använd rekommendationerna som riktvärden, så lär du dig snart vad som gäller.

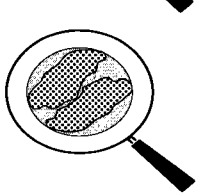
Läge 8 Svagt brynt fett. Lämpligt för t ex ägg, lök, rå potatis, kotletter och biffar, samt hel fisk.



Läge 9 Brynt fett. Lämpligt för det mesta som skall stekas. Pannkakor, färsrätter, strömming, tunna fiskfiléer, brynta grytbitar, korv osv.



Läge 10 Kraftigt brynt fett. Lämpligt för tunna kött skivor och rulader.
Var försiktig, fettet blir lätt bränt.



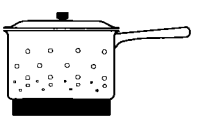
Övriga plattor
Vreden har fasta lägen markerade från 1–6, där 6 ger den högsta värmen. Dessa vred kan vridas både med– och moturs.

Vanligtvis kan du koka upp på högsta läget och sedan välja en lägre inställning. Använd gärna lock för att minska energiförbrukningen. Vrid då ner till läge 1 eller 2 efter uppkok. Efter en tid lär du dig, beroende på kärl, mängd och innehåll, att välja rätt läge.

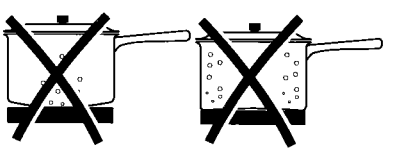
Val av kokkärl

För att spara energi och tid bör kastrullens/stekpannans botten vara

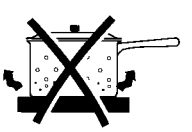
- minst lika stor som hela kokplattan
- helt plan.



Kontrollera kärlets planhet genom att hålla upp det mot en lampa och dra t ex en rak linjal mot botten. En konvex eller konkav botten, dvs en botten som buktar utåt eller inåt, förlänger koktiden och ökar energiförbrukningen.



En för liten bottendiameter ökar energiförbrukningen, samt risken för vidbränning på hällen vid ev överkok. Kastrullers och stekpannors material har mindre betydelse än bottendiameter och planhet när det gäller koktid och energiförbrukning.



Ugnarna

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, matlagning och bakning. Varm luft strömmar ut. Håll barn borta från ugnen. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen. Ugnsutrymmet och en öppen ugnslucka blir vid användning mycket varma. De behåller också värmen lång tid efter användning. Beröring kan ge brännskador, håll barn borta från spisen. Använd endast kärl som är avsedda för ugn. Kontrollera att ugnarna är avstängda när de inte används. Samtliga ugnsvred skall vara nollställda.

Vid temperaturväxling och/eller ojämn placering av bakverk på plåten finns en viss risk att denna slår sig. Detta gäller speciellt vid gräddning av pizza, scones och dylikt.

Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbotten, emaljen kan överhettas och skadas.

För samtliga funktioner gäller att termostatlampan lyser under uppvärmning. Vid uppnådd temperatur slocknar den gula lampan (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

I **övre** ugnen kan du använda:

konventionell värme, dvs över/undervärme, tak- och bottenelement inkopplade

övervärme, takelement inkopplat.

undervärme, bottenelement inkopplat

grill, grillelement i taket inkopplat

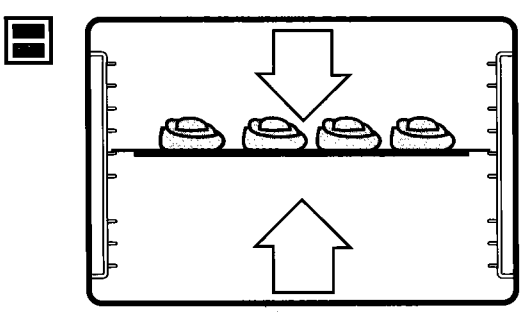
S **snabbstart,** grill- och bottenelement inkopplat. Ställ in en temperatur, när termostatlampan slocknar väljer du önskad funktion på funktionsvredet.
Kan även användas för **gratinering.**

I **nedre** ugnen kan du använda:

konventionell värme, dvs över/undervärme, tak- och bottenelement inkopplade

Bakning/Matlagning

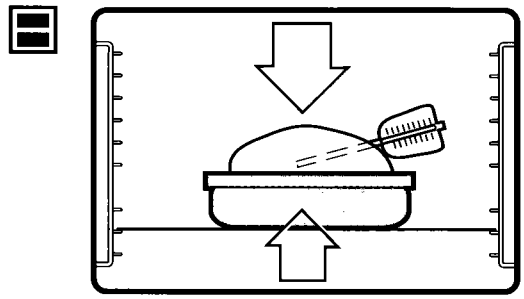
Följ tabellrekommendationerna. Prova mjuka kakor med en provsticka ca 5 minuter före full tid. Du har då möjlighet att förlänga/förkorta gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg, form och storlek.
Välj den ugn som storleksmässigt passar bäst.



Stekning

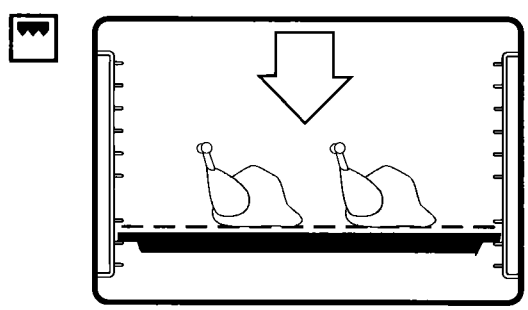
Att tillaga en stek i ugn är bekvämt och praktiskt. För att skyn inte skall torka in och bränna fast, bör du välja en lagom stor ugnssäker form. Julskinka placeras lämpligen på ett stort stekfat eller i långpannan. Det bildas i regel mycket spad efter skinkan. OBS! Var försiktig när du tar ut den.

Användning av stektermometer
Stick in spetsen på stektermometern i den tjockaste delen av steken och helst så att hela den rostfria delen är inne i köttet. I långsmala stekar sticker man in termometern från kortsidan, i knubbiga samt små stekar snett uppifrån. Fett eller ben kan ge missvisande temperatur. Undvik att termometern stöter mot dessa.



Ställ in steken i ugnen, ugnsgallret på fals 1 eller 2. När du tagit ut steken ur ugnen stiger temperaturen ytterligare några grader. Täck steken med aluminiumfolie och låt den vila cirka femton minuter. Under den tiden stabiliseras köttet och köttsaften rinner inte ut, när steken sedan skivas.

Grillning

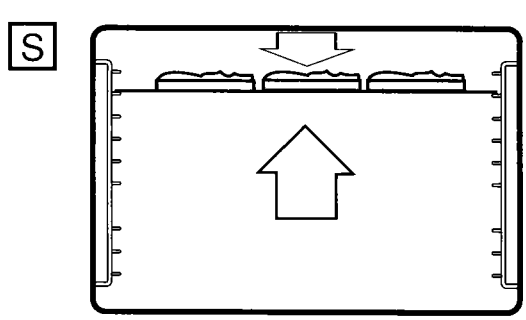


Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som skall grillas inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

Grillresultatet blir bäst om det som skall grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på grillgallret. Krydda efter önskemål. Placera alltid en långpanna med folie under grillgallret för att samla upp fettstänk. Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o d skall placeras högt upp i ugnen medan t ex revbensspjäll skall placeras på fals 1 eller 2.

Ställ funktionsvred på ▭ och termostatvredet på önskad temperatur. Börja grilla efter **3– 5 minuters uppvärmning**. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. För lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat.
Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning.

Snabbstart



Ställ in funktionsvredet i S –läge. Grill– och bottenelement är då inkopplade. Det tar t ex ca 7 minuter att värma upp ugnen till 200°C. Ugnen är varm när termostatlampan slocknar. Välj då önskad funktion.

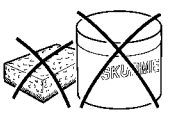
Snabbstarten kan även användas vid **gratinering.**

SÅ HÄR SKÖTER OCH RENGÖR DU:

Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats. Kontrollera att kabeln inte kommer i kläm, när spisen skjuts in efter rengöring bakom spisen. Håll kokplattor och ugn rena av hygien– och säkerhetsskäl. Påbyggda fettfläckar och annat spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Läs och följ bruksanvisningens och rengöringsmedlets anvisningar samt ev varningstexter.
Nollställ samtliga vred vid byte av trasig lampa, följ bruksanvisningen.

Emaljerade ytor

Rengör emaljerade ytor med en ren trasa och varmt vatten, eventuellt tillsatt med lite handdiskmedel. Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel på emaljen.



Kokplattorna

En nedsmutsad kokplatta försämrar värmeöverföringen mellan kärl och platta. Torka efter användning av kokplattorna med en fuktig trasa och handdiskmedel. Låt inte överkok bränna fast utan ta bort det med en gång.

Gör så här vid kraftigare nedsmutsning:

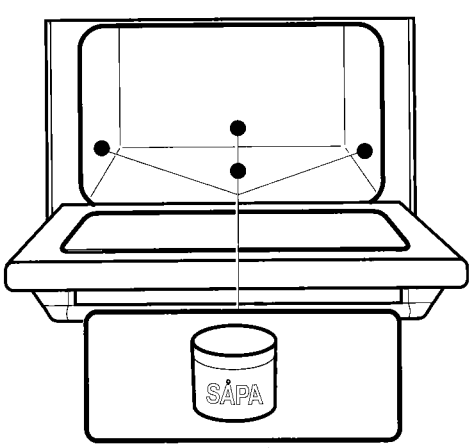
- Rengör plattorna gundligt med tvålull, typ Svinto. Skölj bort allt lödder och torka torrt med hushållspapper.
- Stryk, med en bomullstrasa, ut ett jämnt lager rostskyddsfärg på den torra och kalla plattan.
- Bränn därefter in rostskyddet genom att värma upp två plattor i taget på högsta temperatur i max 5 minuter. Lätt rök och os utvecklas då rester av lösningsmedel förångas.
- Eventuell färg på emaljen, som skall vara kall, och på händerna tar du lätt bort med lacknafta.
- Färgen finns hos AB Elektroservice och återförsäljarna.

Ugnarna

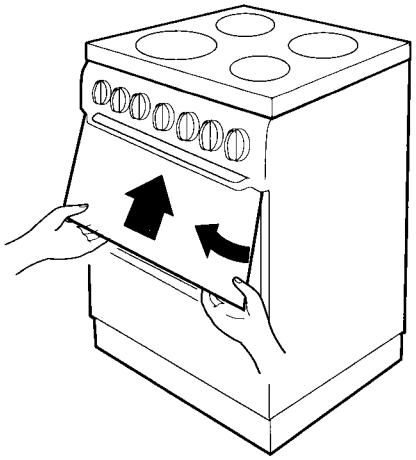
Ugnarna har slät emalj. Efter användning torkas de alltid ur med varmt vatten gärna med handdiskmedel tillsatt.

Gör så här vid kraftigare nedsmutsning av ugnen:

- Spill eller överkok som sitter fast, lossar du med t ex en stekspade.
- Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, i ugnen.
- Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och ▣ över/undervärme i ca 10 minuter.
- När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten och torkas. Eventuellt kan du behöva gnida försiktigt med tvålull.
- Upprepa behandlingen vid behov.



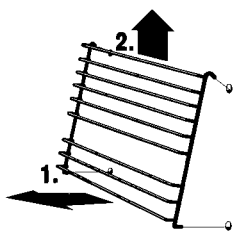
Ugnsluckorna



Emaljen rengör du med en ren trasa, varmt vatten och handdiskmedel.
Övre ugnsluckan har dubbla glas. Vid rengöring kan du ta bort det yttre glaset. Fatta då glaset med båda händerna och lyft det uppåt samt utåt (se bild).
Använd ett fönsterputsmedel med ammoniak för rengöring av glasen.

Viktigt! Var försiktig så att du inte skadar glaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att glaset spricker efter några uppvärmningar.

Ugnsutrustningen/Tillbehören

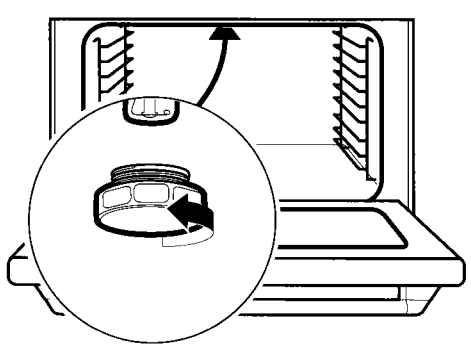


Lossa stegen i de nedre hörnen, lyft snett uppåt och ta ut den. Diska stege och galler i diskmaskin eller i varmt vatten och handdiskmedel. Vid kraftig nedsmutsning kan de behöva ligga i blöt och sedan rengöras eventuellt med tvålull.

Plåt och långpanna torkas efter användning av med hushållspapper och/eller diskas i varmt vatten eventuellt med tillsats av handdiskmedel. De kan vid behov skrapas av med en bakplåtsskrapa. Till fastbrända fläckar kan du använda tvålull. Torka torrt med hushållspapper.

Lamporna

Byte av ugnslampa



1 Nollställ alla vred.
Kontrollera att ugnen inte är varm.
2 Skruva av skyddsglaset.
3 Skruva ur den trasiga lampan.
4 Skruva i en ny ugnslampa med E-14 sockel, märkt 230–240 V, 15 W och 300°C.
5 Skruva i skyddsglaset.

Panellampor

Dessa är av glimlampetyp. Vid eventuellt fel, kontakta Elektroservice.

TRANSPORTSKADOR

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador.
Transportskador skall omedelbart anmälas till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakta dem.

SERVICE OCH RESERVDELAR

Sevice och reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören godkänt serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa. Se konsumentköp EHL.

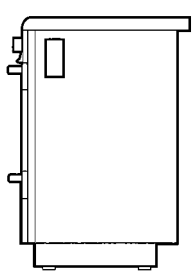
Service och reservdelar kan du erhålla från AB Elektroservice (se "Hushållsmaskiner – Service" i telefonkatalogens Gula Sidor) eller hos återförsäljaren.

På dataskylten, spisens högra sida, finner du uppgifter om spisen. Fyll i dem här nedanför så de finns tillhands om du behöver tillkalla service.

Mod .....

Prod nr .....

Ser nr .....



För service och reservdelar i **Finland** ansvarar kontrakterade serviceaffärer runt om i landet samt HUOLTOLUX- affärerna i Åbo Helsingfors, Tammerfors, och Björneborg.

Huoltolux, Helsingfors	tel	90 - 77 001
Huoltolux, Tammerfors	tel	931 - 229 100
Huoltolux, Björneborg	tel	939 - 323 300
Huoltolux, Åbo	tel	921 - 511 611

Spisen har i Finland ett års garanti. Garantin omfattar material– och produktionsfel, som meddelats inom garantitiden. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor och de finns att få hos återförsäljaren eller leverantören. Spar inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet.

KONSUMENTKÖP EHL

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller konsumentköp EHL samt övriga EHL bestämmelser, som du får av säljaren.

TEKNISKA UPPGIFTER

MODELL	CF 6020	CF 7020
MÅTT (mm)		
bredd	597	697
höjd, vid leverans	900	850
djup	595	595
VOLYM (liter)		
övre ugn	48	55
nedre ugn	28	32
TOTAL EFFEKT (Watt)		
220 V– spis	10 615	10 615
380 V– spis	10 632	10 632

PLATTORNA	STORLEK (mm)	EFFEKT (Watt)
bakre vänstra	145	1 000
bakre högra	180	1 500
främre vänstra	220	2 000
främre högra	145	1 500

BELYSNING
Panel:
Signal/Temostatlampor av glimlampetyp

Övre ugn:
Ugnslampa med E-14 sockel, märkt 230–240V, 15 W och 300°C

Med reservation för ändringar

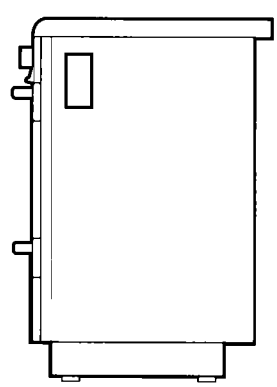
ELEKTRISK ANSLUTNING

Eventuella ingrepp i spisen skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra spisen och leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp skall anslutas till jordat vägguttag. Vi rekommenderar att spisen ansluts till något av följande alternativ.

Spänning		Säkring
220 V	1 fas	25 A
	3 N fas	3x 16 A
380 V	2 fas	16 A
	3 fas	3x 16 A

Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skylten på bakstycket. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten, se spisens högra sida.



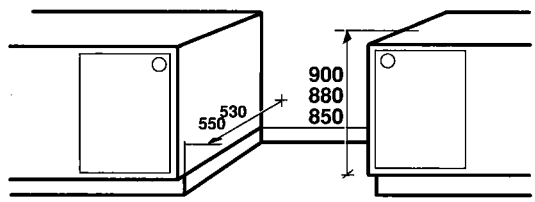
INSTALLATION

Tippskyddet skall monteras för att spisen inte skall kunna tippa vid onormal belastning, t ex om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka. Obs! Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats. Kastrull-skydd skall monteras för att göra det svårare för barn att nå kastrullhandtag och tippa heta vätskor över sig. Se till att luckspärren är i funktion, för att göra det svårare för barn att öppna luckan.
Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Handskar bör användas vid förflyttning av spisen. Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm när spisen skjuts in på plats.

Avemballera spisen. Mät arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (se bild).

CF 6020 har en fast sockel anpassad till 900 mm bänkhöjd och 530 mm skåpsockel. Endast sockelns placering i djupled kan ändras.

CF 7020 har en teleskopsockel och levereras för att passa till 850 mm bänkhöjd och 530 mm skåpsockel. Stämmer inte höjd och djup kan sockeln ändras för att passa till 880 eller 900 mm bänkhöjd, resp 550 mm skåpsockel, se nedan.

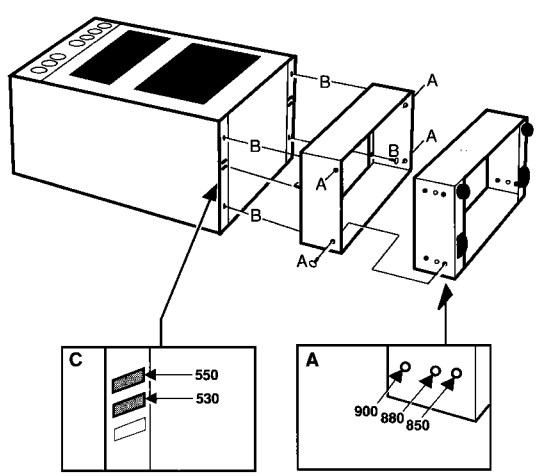


Ändring av sockelhöjd och -djup

Teleskopsockel

Skall båda måtten ändras görs det samtidigt. Läs hela förloppet innan du börjar ändra.

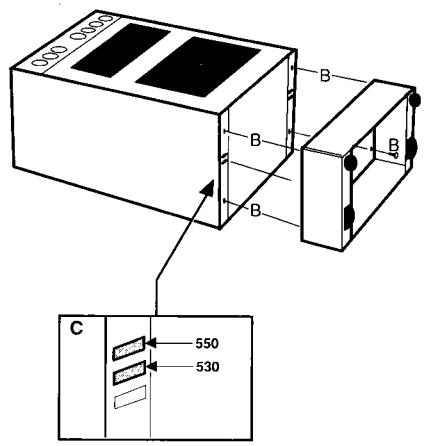
530 mm är **minsta sockeldjup** för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar.



1 Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t ex frigolit från emballaget som distans mellan golv och spis.
2 Skruva ur skruvarna A (4 st, se bild). Om du endast vill ändra höjden dra då ut den inre sockeln en bit. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. OBS! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Läs vidare fr o m punkt 5.
För ändring av djupet drar du ut sockeln helt.
3 Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort den yttre sockeln.
4 Välj läge C 550 mm (se bild) och sätt tillbaka den yttre sockeln. Skruva i skruvarna B och skjut in den inre sockeln en bit.
5 Skruva åter i A i något av hålen för 850, 880 och 900 mm bänkhöjd (se bild).
6 Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nästa sida) innan du monterar säkerhetsutrustningen.

Fast sockel

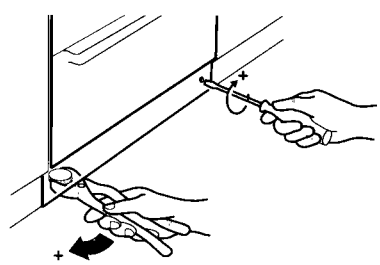
530 mm är **minsta sockeldjup** för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar.



1 Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t ex frigolit från emballaget som distans mellan golv och spis.
2 Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort sockeln.
3 Välj läge C 550 mm (se bild) och sätt tillbaka sockeln. Skruva i skruvarna B.
4 Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nedan) innan du monterar säkerhetsutrustningen.

Nivåjustering

Kontrollera att spisen står plant genom att placera ett vattenpass på spisens hällram. Först på spisens vänstra eller högra sidokant, därefter på spisens framkant.



Om spisen inte står plant kan du höja/sänka "fötterna" i framkanten och hjulen i bakkanten. All ev justering (- 6, +12 mm) görs framtill på sockeln. Använd en polygrip för att justera de främre "fötterna" och en kryssmejsel till de bakre hjulen.

Montering av säkerhetsutrustning

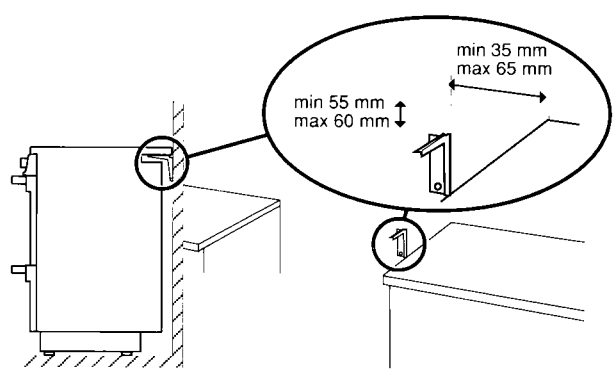
Tippskyddet

Tippskyddet monteras på väggen bakom spisen.

1 Rita en linje på väggen – efter nivåjustering – längs hällens bakre kant, se bild.
2 Mät ut var tippskyddet skall placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning. Måttuppgifter, se bild.

OBS! Om utrymmet, för spisen mellan bänkskåpen, är större än 60 resp 70 cm måste du justera sidmåttet om du önskar centrera spisen.

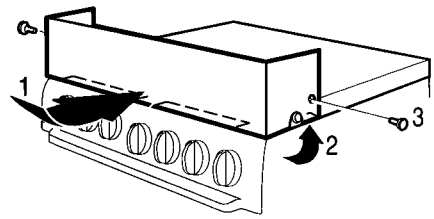
- Tänk på, om du justerat måttet, att passa in tippskyddet i hålet på spisens bakstycke när du skjuter in spisen.



Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats.

Kastrullskydd

1 För in den vikta kanten på kastrullskyddets långsida under hällens framkant.
2 Fäll upp skyddet så att kortsidans kanter griper tag under hällen.
3 Lås med plastpropparna.



Luckspärrarna

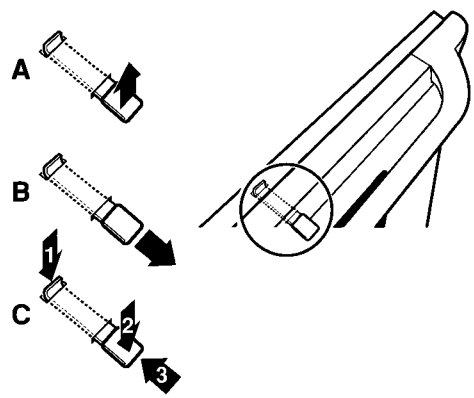
Spisen levereras med ugnsluckornas spärrar i funktion. **Öppna** luckan genom att lyfta spärren uppåt, samtidigt, som du drar luckan utåt (bild A). Med spärren i funktion är det svårare för barn att öppna luckorna.

För att sätta spärren **i funktion.**

- Dra ut spärren på luckans framsida (bild B).

För att sätta spärren **ur funktion.** Öppna luckan. Kontrollera att ugnen inte är varm.

1 Tryck ner haken på luckans överkant, samtidigt som
2 du trycker ner spärren på luckans framsida och
3 skjuter in den (bild C).



RÅD OCH TIPS VID PRAKTISKA PROBLEM

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.	Mat/vetebrödsdegar skall jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen skall fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästen verkan	Kontrollera alltid temperaturen på vätskan innan du tillsätter den. För färsk jäst 37°C, för torrjäst 45- 50°C.
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt, och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir mörka.	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörk innan det är färdigt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För högt placerat bakverk/maträtt ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid placering för lågt i ugnen.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
Bakverk/maträtter blir ljusa	Aluminiumfolie i botten på ugnen hindrar undervärmen och kan dessutom skada emaljen.	Kontrollera att du inte har aluminiumfolie i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt eventuellt till mörkare formar.

RÅD OCH TIPS VID TEKNISKA PROBLEM

Gör inga ingrepp i spisen som kan orsaka skada på person eller produkt. Om problemet kvarstår efter nedanstående åtgärder, kontakta AB Elektroservice eller ett av leverantören godkänt serviceföretag.

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Spisen fungerar inte.	Spisen får inte ström.	Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt. Byt trasig säkring. Obs! 1–fas = 1 säkring, dvs en 3–fas spis har 3 säkringar. Kontrollera att eventuell jordfels-brytare är tillslagen.
Det tar lång tid att koka/steka.	Olämplig kastrull, stekpanna.	Välj en kastrull, stekpanna med lätt konkav botten. Glas och porslin, som kan användas på spis, har sämre värmeledningsförmåga än t ex aluminium.
	Vredet felinställt.	Det är i regel lämpligt att koka/hetta upp på högsta läge och sedan välja en lägre inställning. Gäller inte temperaturstyrda plattan, se sid 8.
Plattorna är rostiga.	Spisen används sällan, t ex i fritidshuset.	Rostskyddsbehandla plattorna regelbundet, se sidan 12.
	Kokplattelock.	Lägg aldrig locket på en smutsig och fuktig platta. Smuts binder fukt och ökar därmed risken för rost.
Ugnslampan lyser inte.	Lampan är sönder eller dåligt isatt.	Kontrollera att den är ordentligt isatt. Byt trasiga lampa, se sid 13.
Luckspärren fungerar inte.	Spärren är inte satt i funktion.	Sätt spärren i funktion, se sid 6.

TABELL FÖR MATLAGNING

	UGNS-TEMPERATUR	FALSPLACERING Övre ugn	FALSPLACERING Nedre ugn	KÖTTETS INNERTEMP °C
STEKNING				
Bogbladsstek	175	1–2	1	80
Filé (fläsk, vilt, nöt)	175	1–2	1–2	60
Fläsk–karré	175	1–2	1	85
Kalvstek	175	1–2	1	70–75
Kyckling	175	2–3	1	–
Revbensspjäll	175	2–3	1	–
Rostbiff (jämnt rosa snittyta)	125	1–2	1	60
Rostbiff (rosa i mitten)	175	1–2	1	60
Sadel (lamm, vilt)	175	1–2	1	70–75
Skinkstek	175	1–2	1	75–80
Skinka (rimmad)	125	1–2	–	75
Skinka (i folie, rimmad)	175	1–2	–	75
Stek (lamm, nöt, vilt)	175	1–2	1	70–75
Tjälknöl	70– 75	1–2	1	60–65
MATRÄTTER				
Fisk (kokning)	200	1	1	
Fisk (stekning)	200–225	1–2	1	
Gratänger	225	2–4	1	
Köttfärslimpa	175–200	2–3	1	
Köttbullar i långpanna	200–225	3–4	1–2	
Omeletter	200–225	3–4	1–2	
Piroger	225	4	1–2	
Pizza	250	4	1–2	
Potatis, bakad	225	3–4	1–2	
Puddingar, lådor	200–225	2–3	1	
Strömmingsflundra	225	3–4	1–2	
Suffléer	175–200	4	–	
Ugnspannkaka	225	4	1–2	

GRILLNING	UGNS-TEMPERATUR	FALS-PLACERING	KÖTT Tjocklek i cm	KÖTT Cirka tid per sida	
Biff	275	6–7	1,5	2,5 – 3,5	
Entrecôte	275	6–7	1,5	5	
Fläsk, -karré, -kotlett	250	6–7	1,5	6 – 10	
Grillkorv	275	7	–	5	(totaltid)
Hamburgare 100 g, djupfryst	275	7	1,0–1,5	4 – 5	
Kyckling i halvor	225–250	2–3	–	15 – 20	
Lever	275	6	1,0–1,5	4 – 5	
Revbensspjäll, tjocka	225–250	1–2	–	30 – 40	

Börja grilla efter 3– 5 minuters uppvärmning.

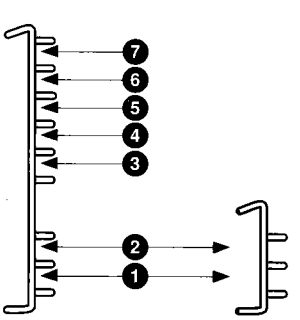
TABELL FÖR BAKNING

	UGNS–TEMPERATUR	FALSPLACERING Övre ugn	FALSPLACERING Nedre ugn	TID Minuter
MATBRÖD				
Bondbröd	225	1	1	30 – 35
Bullar (råg, graham)	200–225	4	2	10 – 12
Formbröd/limpor – lätta	200–225	1	1	30 – 40
Limpor - tunga	175–200	1	1	50 – 60
Hålkakor	200–225	4	2	10 – 15
Kuvertbröd/småfranska	225–250	4	2	8 – 12
Scones	225–250	4	2	8 – 10
VETEBRÖD				
Bullar	225	4	1	8 – 10
Längder/kransar	200–225	4	1	5 – 7
Skorpor (färgsättning)	200	4	2	10 – 15
Skorpor (torkning)	100	2–3	1–2	90– 120
MJUKA KAKOR				
Muffins	225	4	1–2	10 – 12
Rulltårta	225–250	4	2	5 – 7
Sockerkaka (lätt)	175–200	1	Galler på botten	35 – 45
Sockerkaka (tung)	150	1	Galler på botten	60
Tårtbotten	175–200	1–2	1	30 – 40
SMÅKAKOR				
Maränger	100–125	4	1–2	40 – 50
Mazariner	175–200	4	2	15 – 20
Mördegskakor	175–200	4	2	5 – 10
Pepparkakor	175	4	2	5 – 7
Smördegskakor	200–225	4	2	5 – 12

Allmänna råd:
Snabbstart är inte lämpligt att använda vid gräddning av småkakor och maränger.

Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler.
Täck med en bakduk, om det inte är ett bondbröd eller liknande som du vill ha en knaprig yta på.

Stora ugnen har sju falser och den lilla två (se bild).
Falserna räknas nerifrån.



Electrolux

ELECTROLUX AB

Lilla Essingen
S–105 45 Stockholm
Tel 08–738 60 00

OY ELECTROLUX
KOTITALOUSKONEET AB
Teollisuuskatu 1 a A
SF–00510 Helsinki
Puh. 90– 77 001

2B Tecknare AB

Ljunglöfs Offset AB, Stockholm 1991

Tryckt på miljövänligt papper
Painettu ympäristöystävälliselle paperille

MK–SMRK 9146

821 01 34–01/4 SE FI